

Marroni-Cookies

Dessert (leicht, 20 Min. Vorbereitung, 10 Std. kühl stellen, 10-15 Min. backen)

Für ca. 50 Cookies

350g Mehl

1 gestrichener TL Natron

Prise Salz

in einer Schüssel miteinander vermengen.

225g Butter

215g Rohrzucker

150g Kristallzucker

1 TL Vanilleextrakt

200g Marron-Purée

2 grosse Eier

In einer neuen Schüssel
mit

gut verrühren.
runterheben.

nacheinander hinzufügen und gut vermischen.
Die Mehlmischung und
beimengen.

340g dunkle Schokotropfen

Den Teig in vier gleiche Stücke teilen und
gleichmässige Rollen formen.

In Klarsichtfolie verpacken und im Kühlschrank
10 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180°C vorheizen

Die Teigrollen in Scheiben schneiden und in gutem
Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 180°C für 10-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp vom Chefkoch

Zur Aufbewahrung gibt man die Cookies am besten
in eine Metalldose. Dort sind sie etwa 5 Tage haltbar.
Die Teigrollen können auch vorbereitet und zum
späteren Gebrauch eingefroren werden.

Tipp!

